

1921

Primitivo di Manduria Riserva
Denominazione di Origine Protetta

Da vecchie vigne si ottiene questo vino dal colore rosso molto intenso con lievi riflessi granati. All'olfatto si evince tutta la sua vinosità esaltata da note di frutta a bacca rossa molto matura, fico secco, amarene sotto spirito e note vanigliate conferite dall'affinamento in legno. Al gusto si presenta ampio, strutturato, morbido ed elegante nelle sue note fruttate mitigate da dolci sentori di chiodi di garofano e pepe nero.

Alcool: 14,5% vol.

Zona di produzione: provincia di Taranto

Produzione media per ettaro: kg 6.000

Tecnica di produzione: macerazione termocontrollata a 26°C con macerazione delle vinacce anche dopo il termine della fermentazione alcolica.

Segue un affinamento di circa 18 mesi in botte grande, cui segue un ulteriore affinamento di 9 mesi in acciaio.

Old vines originate this intense red wine with garnet hints. On the nose its vinous characteristics are enhanced by notes of mature red berries, dried figs, black cherries preserved in alcohol and vanilla aromas deriving from its refinement in oak.

On the palate it is structured, smooth and elegant with a fruity flavour mitigated by sweet and aromatic notes of cloves and black pepper.

Alcohol: 14,5% vol.

Production area: province of Taranto

Grape yield per hectare: kg 6.000

Production method: thermo-controlled maceration at 26°C with further maceration of marcs after alcoholic fermentation. Refinement in big barrels for about 18 months, followed by a further refinement in stainless steel for 9 months.

